

Temporada de Halloween 2019 en Bogotá: operativos para evitar riesgos en salud por consumo de dulces en mal estado o adulterados

María Cristina Prieto
Ingeniera de Alimentos
Magister en inocuidad de alimentos.
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Introducción

En el marco de las acciones desarrolladas por la Secretaría Distrital de Salud - Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, a través de las Subredes Integradas de Servicios de Salud E.S.E., y con motivo de la celebración de las fiestas de Halloween, desde el primero de octubre, se intensificó la vigilancia por medio de operativos de inspección, vigilancia y control en establecimientos que almacenan y comercializan dulces y otros comestibles en el Distrito Capital, con el propósito de evitar riesgos de salud que pueden generar el expendio de productos en mal estado o adulterados.

Estos operativos, se desarrollan principalmente en tiendas, cigarrerías, supermercados, depósitos y expendios de dulces, en donde se verifican las condiciones de manipulación, almacenamiento y expendio de los productos objeto de vigilancia; así mismo, son revisadas las condiciones de cada producto en cuanto a empaque y el cumplimiento de los requisitos de rotulado establecidas en la legislación sanitaria vigente que les aplica.

De igual forma, en esta temporada se desarrollan estrategias de información, educación y comunicación dirigidas a los comerciantes, a través de las cuales, se les da información relacionada con el manejo de los productos de mayor consumo en esta temporada y a la comunidad a través de

las “Recomendaciones para un Halloween sano sin riesgos que afecten la salud”.

Resultados vigilancia sanitaria intensificada

Durante el mes de octubre, la Secretaría Distrital de Salud, intervino 273 establecimientos que comercializan dulces y comestibles y a partir de las verificaciones realizadas, se encontraron 785 kilogramos de dulces y 487 litros de gaseosas, aguas saborizadas y otras bebidas, que incumplían la normatividad sanitaria, por lo cual fueron objeto de decomiso y posterior destrucción. En la temporada de Halloween del año 2018 se llevaron a cabo intervenciones en 250 establecimientos, en los que se decomisaron y destruyeron 476 kilogramos de dulces y golosinas y 496 litros de gaseosas, aguas saborizadas y otras bebidas; como se presenta en la siguiente tabla, la principal causa fue el incumplimiento de las condiciones de rotulado establecidas para este tipo de productos y con fecha de vencimiento caducada.

Decomisos temporadas Halloween 2018 - 2019 Bogotá D. C.

Productos	2018	2019
Dulces y golosinas decomisados (kg)	476	785
Gaseosas, aguas saborizadas y otras bebidas decomisadas (L)	496	487

Fuente: SIVIGILA 2018 – 2019

A partir de lo anterior, en relación con el aumento de las cantidades de dulces y golosinas decomisados, se puede observar

el incremento en la notificación por incumplimiento de los parámetros sanitarios, en lo referente a la comercialización de estos productos que se manipulan inadecuadamente. Estos hallazgos, obligan la intensificación de la vigilancia sanitaria a establecimientos que presentan mayores riesgos e incumplimientos a los estándares sanitarios definidos en la normatividad sanitaria.

De igual manera, esta vigilancia ha permitido reforzar las estrategias de Información Educación y Comunicación IEC, tanto a los comerciantes como a padres y cuidadores, sobre las características de los alimentos y las condiciones de conservación para garantizar la inocuidad de los mismos, reforzando la identificación de aquellas señales de los empaques y los alimentos cuando han sido inadecuadamente manipulados y haciendo énfasis en las acciones a realizar en caso de emergencia y a dónde acudir.

Entre las recomendaciones dadas, para esta celebración se tienen:

- » Consumir y entregar únicamente dulces empacados y que vengan de fábrica.
- » Fijarse en las fechas de vencimiento y en las condiciones del empaque.

- » Desechar los dulces que no estén empacados ni rotulados.
- » Los dulces que estén húmedos, que se adhieran al papel o que tengan un olor desagradable no son aptos para el consumo.
- » No almacenar dulces en lugares donde estén expuestos a la luz, al calor o a la humedad.
- » Los dulces no deben contener materiales extraños ni estar decolorados, derretidos o desmoronados.
- » No permitir que los niños pidan dulces sin la compañía de un adulto responsable.
- » Si por consumo de dulces en exceso o en mal estado presenta náuseas, dolor abdominal, vómito o diarrea, no automedicarse, acudir de inmediato a un servicio de salud.

En lo que respecta a esta celebración del día de Halloween, también se han detectado riesgos que generan los disfraces, el uso de maquillaje y de lentes de contacto; por lo cual, se refuerza de igual manera, las recomendaciones prácticas a tener en cuenta en estos aspectos para que se garantice el control de los riesgos asociados a dicha celebración.

